

令和6年度 第2回 食育推進検討部会 会議録	
日 時	令和6年11月19日（火）午後6時30分～8時30分
開催場所	市庁舎18階みなと6・7会議室
出席者	食育推進検討部会委員 13人（別添資料1）
欠席者	食育推進検討部会委員 2人
開催形態	公開（傍聴者0人）
議 題	<p>1 開会</p> <p>2 あいさつ</p> <p>3 報告</p> <p>（1）ハマの元気ごはん提供店登録制度</p> <p>（2）「Wellness Port YOKOHAMA～第3期健康横浜21いざ出航～」について</p> <p>4 議事</p> <p>（1）横浜市食育推進計画（第3期）指標⑰ 目標値の設定について</p> <p>（2）横浜市食育推進計画（第3期）の目標に関連する行政の取組について</p> <p>5 その他</p> <p>今後のスケジュールについて</p>
1 開 会	
2 あいさつ	
3 報 告	<p>【報告1】ハマの元気ごはん提供店登録制度 資料3</p> <p>（金子部会長） 事務局からの説明に対して質問や意見がある委員はいるか。</p> <p>（岩本委員） 今後店舗の登録数を計画的に増やしていきたいということはよくわかった。 スーパーでもよく見かけ、継続して販売しているようすがわかる。 消費者の購入状況等の追跡調査は実施するのかなど、事業の評価をどう考えているか教えていただきたい。</p> <p>（事務局） それぞれの規模の店舗の中で継続して販売できるような方法で協力していただいている。他の商品と共存して、季節に応じて商品展開があり、各事業者様で無理のない中で事業展開し、継続していただけるのが一番良いと考えている。 その中で今後より拡大していけるように、お茶の水大学と連携し、事業の効果検証を行っているところであり、事業評価についても、学識と委員の皆様の意見も取り入れながら検討していきたいと思っている。</p> <p>【報告2】「Wellness Port YOKOHAMA～第3期健康横浜21いざ出航～」について 資料4</p> <p>（金子部会長） 事務局からの説明に対して質問や意見がある委員はいるか。</p>

	<p>(望月 (悟) 委員) 医学生が発起人で実施したもののだが、今回限りということか。</p> <p>(事務局) キックオフイベントなので、今回限りとなる。</p> <p>(望月 (悟) 委員) 学生の内から健康に関心を持って、いろいろなブース展開もしてもらい、非常にいいイベントだと感じた。もっと若い人たちにブース体験をしてもらえればよかったと思う。</p> <p>(長島委員) 残念ながら、参加することはできなかった。いろいろな団体が参加して測定等を行うブースを運営している。別のイベントでは、野菜量の測定等を行うとすごい行列になっていて、やりたくても体験できないことが多い。市民は測定したい人が多いと思うので、キックオフのイベント内容を活用し、測定のを機会を増やすことができればいいと思う。</p> <p>(岩本委員) 栄養士会としてイベントに参加した。 夏休みだったので、親子やいろいろな世代が参加されていて、愛されている市庁舎だと感じた。パネルディスカッションでは若い学生さんたちが、女性が働く中での困りごとについて赤裸々にトークをされていて、立派だった。若い世代にボタンタッチできるような場が設定されていて、素晴らしいと思った。今後に繋げていただきたい。</p> <p>(金子部会長) 若い世代、高校生、大学生、20、30 歳代の方たちに、食にあまり興味がないという悩みがあった。今回のイベントは、そういう若い人たちにも訴えるし、一般の市民、シニアの人たちにも、若い人たちが熱意を持ってやっていることで、好印象で関心を持ってもらえる。ぜひ、こういったイベントを今後も続けていって欲しい。継続していくために問題があれば、部会で相談、意見をいただければ、継続できるのではと考える。</p>
5 議 事	<p>【議事 1】 横浜市食育推進計画（第 3 期）指標⑰ 目標値の設定について 資料 5</p> <p>(金子部会長) 事務局からの説明に対して質問や意見がある委員はいるか。</p> <p>(君塚委員) 国の動向や情報があれば、提供いただければと思う。</p> <p>(事務局) 国の動向を確認しながら、横浜市の食環境づくりに取り組んでいる。ただ、横浜市が実施している取組にあてはまる目標値がないため、横浜市として独自に設定をした。</p>

(君塚委員)

食環境づくりを行って行くにあたり、国の動向を確認していかなくて良いのか。

(事務局)

国の方は、産学官等の連携・協働により、誰もが自然に健康になれる食環境づくりの展開や食環境アライアンスといった、食環境づくりに関する国と都道府県等自治体の効果的な連携体制の強化を考えている。具体的な取組については、各自治体に任されている。

国の方も様々なプロジェクトを行っていて、食品製造事業者、食品流通事業者、メディア等、多様な業種に働きかけをしている。その点においては、横浜市も方向性は同じとしていると考えている。

(君塚委員)

今後も国の動きがあったら、情報をいただけたら、市内の事業所も一緒に推進していけると思う。

(天貝委員)

目標の数値の考え方はいいと思う。スーパーに自分で行ける人はいいと思うが、いけない人用に宅配業者が登録店として入ってもらうことを促してもいいのではと思う。

(事務局)

スーパーという形態だけでなく、在宅にいる人にも届くようにするため、様々な業種にも声掛けを検討していきたいと思う。

(長島委員)

様々な業種、宅配に加えて、横浜市内に地域に偏りなく、「ハマの元気ごはん」が手に入るように広げていただければと思う。

(金子部会長)

私も地域差のことを考え、近所にあるスーパーのお客様の声に「ハマの元気ごはんを提供してほしい旨」、消費者の声を出しておいた。そういう風にして広げる方法もあるのではと思っている。

**【議事2】横浜市食育推進計画（第3期）の目標に関連する行政の取組について**  
資料6

(金子部会長)

事務局からの説明に対して質問や意見がある委員はいるか。

資料6については、行政と団体の取組を見ていただき、対象世代も含め、今後、取組に力を入れるべき分野など、ご意見やご感想をお願いする。推進テーマごとに進めたいと思う。

<推進テーマ1：栄養バランスに配慮した食生活の推進>

(望月（選）委員)

幼稚園、小学校、中学校への取組を行っている。スポーツが、勉強などを通して、食の大切さや身体について伝えている。

今年も幼稚園、保育園は数園、小学校 220 校以上、中学校 40 校ほどで活動を行っている。コーチが 50 人ぐらいで約 300 校を何とか回っている。活動が今後も広がってほしいと思っている。

(岩本委員)

資料を配付している。第 2 期健康横浜 2 1 の時は、栄養バランスの目標の達成度が悪かった。私も栄養指導に携わる身として、栄養バランスよく食べるということとはなかなか定着しないなと感じている。

今年度は、行政との連携で、旭食育ランチョンマット（旭区と食生活等改善推進委員が作成した栄養指導媒体）を使用し、料理カードを活用し、活動を行っている。

先日、かながわ県民センターで活動を行った。実際、自分の食事を料理カードでランチョンマットの上に置くことで、バランスが整っているかどうかの確認ができる仕組みになっている。ただ、あまり人通りがない場所だったので、イベントを行う際には、年代的にも様々な人が集まる場所で効果的に行う必要があると思った。

野菜摂取量を増やすための啓発として、11 月にこれから行うイベントでは、ベジチェックを活用して行っていきたい。野菜の摂取量が数値化されるので、わかりやすく効果的だと思う。魚離れがあるので、小さなお子さん向けにお魚料理等の啓発を行っている。単身世帯が増える中、栄養バランスに配慮した食生活を送るためには、一人ひとりが栄養管理できるようになる力を養うことが必要だと思う。そのためには、子どもの頃からの食教育の大切さを再度認識し、保育園、幼稚園、小学校、中学校での毎日触れる給食や教材、授業を通して、身につけていくことが重要ではないかと思った。

(吉泉委員)

感じている食育、食生活の課題の認識について、財団が接している市民、保護者、子どもたちに感じている事をお話したい。3 つある。

- ・ 関心がある人とない人の差をどう埋めるか。
- ・ ジェネレーションギャップをどう埋めるか。

食育は、高校から就業する年齢ぐらいまで 7～8 年ぐらいが途切れてしまう。

その先、仕事したり、家庭を持ったり、子どもを持つと、また勉強したりするのだが。

- ・ 健康に関する社会的な認知度

「健康になりたい」といった漠然としたものは皆持っているが、普段生活している中で、物を選択する時や行動しようと思った時に、健康というお題を掲げられた中で選択できるような状態にはなっていないと感じる。

対極的な取組としては、自分事に考えられる世の中にできるかどうかだと思う。最初に報告があった「ハマの元気ごはん」の取組はいいと思う。日常の買い物をする場所で、気づいてもらい、選択できることがあるのはいいことだと思う。健康に

なれるだけでは足りなくて、その先に、どんな理想的な自分が、家族が実現できるのかという本人のメリットが示せるようになってきたら、選択肢の一つとなると思う。

「近江商人の商いの心得」。「売り手によし、買い手によし、世間によし」すなわち、「三方よし」。財団はそれを五方としようと考えている。すべての当事者に自分事と思ってもらうための仕掛け、それが給食の効果をもっと高められるから、皆で行動しよう。

- ・ 児童（生徒）と保護者に給食の効果、意味を理解してもらう
- ・ 教職員に理解してもらう
- ・ 地域社会に食育の意味を理解してもらう
- ・ サービスの受け手、担い手、事業所の皆さんがステークホルダーで、ともに給食を作る仲間として、一緒に担っていこう
- ・ 食育財団

この五方が、幸せになっていけば、給食を食べる子どもたちが幸せなものになっていくだろう。と、7か月間言い続けて、学校給食の仕事を行っている。

食育全体で考えてみると、例えば消費者、生産者、販売者、地域社会、自治体の5者が皆幸せになれるように、役所だけの都合で健康になってくださいと押し付けるのではなく、本人たちが健康になってくれることが自治体の幸せにつながる。そう思っていると思う。

販売者にとってのメリットは売上、そこに目は向けるべき。いいものを作って、たくさん売って、それで社内で褒められて、もっといいものを作り出すような環境を創ることが必要。行政からのインセンティブが必要かもしれないし、広報、PRも必要かもしれない。5者が協力して、何年か、かかって少しずつ環境が醸成されていくものなので、諦めず続けていくことが大切である。

<推進テーマ2：何でもおいしく楽しく食べよう>

(米山委員)

愛称はヘルスマイトで、各区で活動をしている。

委託事業や依頼事業を受け、赤ちゃんから高齢者まであらゆる世代に食育を啓発している。

人は食べなければ生きていくことはできない。生きることは食べる事。どうせ食べるならば、何でも美味しく食べられればこんな幸せなことはないと思っている。

育ち・学びの世代では、食育5つの力「食べ物をえらぶ力、料理ができる力、食べ物の味がわかる力、食べ物のいのちを感じる力、元気なからだがわかる力」の話をよくしている。

働き・子育て世代には、何でもおいしく食べるには、適正体重の維持も大切ということ、1日350gの野菜摂取についても伝えている。区民まつりでもベジチェックを使って活動した。働き子育て世代の人は野菜の摂取量が足りない人が多かった。

実りの世代では、低栄養予防について、よく噛んで口から食べる事等を伝えている。また、全世代共通では、栄養バランスよく食べること、よく噛んで食べること、楽しく、美味しく食べられるように共食が大切であることも伝えている。

(望月 (悟) 委員)

歯科医師会としては、歯を残すことが仕事。私たちは乳幼児から高齢者までの方と診療を通して直接触れ合っている。乳幼児や保護者に関して、教室を通して子どもの食生活等を確認している。食事に関しては、食べやすいものを食べるが多くなって、正常な口腔機能が発達しなくなってきた。そのことについて、保育園、幼稚園等の講座では説明するようにしている。

実りの世代は、歯を残す、8020運動(80歳で20本)となります。現在は53%で、2人に1人は達成している。

親知らず含めないと、人間の歯は28本。そのうちの8本がなくなると20本。そうなる入れ歯になってくる場合が多くなり、咀嚼力が6～7割になってくる。当然食べられるものに制限が出てきて、食べやすいものを食べるようになり、知らず知らずのうちに、疾病につながり、フレイルへとつながっていく。歯科医師会で訴えているのは、フレイルの前段に、口腔の虚弱、オーラルフレイルが始まるので、まずは歯科医師の方で察知して、予防をする取組を行っている。その取組を医師会等関係機関に広く周知している。歯が痛いや詰め物がとれた等の治療しなければならない状況にならないと診療に来ない人が多いが、歯科医院に検診に来る人、来ない人では、40代ぐらいに境目があり、定年頃の入歯になる人とならない人の差が出ると思う。横浜市の歯周病の受診率は1%を切っている。健診受診率の向上についても力を入れて取り組みたい。

<推進テーマ3：自然に健康になれる食環境づくり>

(長島委員)

様々な子どもたちや対象者に接している。保護者と一緒にいる場合はいいが、社会人になり、一人暮らし等が始まる20～30歳代の朝食の喫食率が下がるということで、高校生の食生活に力を入れて活動している。子どもたちの環境に格差が広がってきている。どの家庭でもできているべきことができていない状況にある。できていない家庭について、どう対応していくかが、学校、行政を含めての課題だと思っている。

食事提供の活動をする際に、食材という点で、予算の有無の差がある。知り合いの農家さんが商品にならない食材を提供してくれたりすることもある。先ほどの吉泉委員の意見のとおり、生産者、企業、生徒、学校等、皆に負担がかからず、上手く回っていくのが理想で、無駄なことをしない、子どもたちがSDGsを推進できるような都市ができればいいと思っている。

様々な環境がある中で、どれだけ繋いでいくことができるかが、横浜市、私たちの大事な役割だと思う。

※横浜市立みなと総合高校の保健委員会が、多くの企業協賛を得て、1週間朝食提供を行う活動を実施。そこで食育としての協力を展開した。

(菅委員)

自然に生きているだけで健康になれば、どんなに幸せだろうと思っている。そのためには、小さいころから食に触れる機会の多さが大事だと思う。行政の取組でも小学校では様々な取組があつて、食の関心にあるなしにかかわらず食に触れる機会があるのはいい。中学校もこれから給食が始まるので、そうなると思う。

高校生以降がそういう機会があまりない状況なので、高校、大学生協でハマの元気ごはんの販売の働きかけができればと思う。そうすれば、自然に健康になれる環境が広がると思う。

はまふうどコンシェルジュをもっと活用できる機会があればと思う。

私は、不登校等学校に居づらい子どもたちの居場所での食育講座を行っている。目的としては、食べることに興味関心を持ってもらい、生きる力をつけようということであるが、その他に、子どもたちの自己肯定感を上げ、コミュニケーション能力の向上することも目的と考えている。食事づくりは、自分のアイデアが反映されやすく、達成感がすごくお腹がいっぱいになるとともに感じられるのでいいと思う。

活動の中で子どもたちと話していると、親子の関係性や家庭の食環境が見えてきた。朝ごはんを食べない、お菓子を食べている子も少なくない。活動の中で、親にも働きかけをしていかないといけないと思っている。親にも参加してもらい、簡単な食事やメニューの提供をしていきたい。

<推進テーマ4：地産地消の推進>

(守屋委員)

地産地消の関係でいうと、農協では、地元で作ったものを地元で販売することを行っている。店舗で販売できる場所が14か所、店舗以外でも金融店舗で、生産者が週1回直売を行っていることもある。横浜産の野菜を使った料理教室を月7～8回、農協を使用し、料理教室を行っている。

皆さんに地産地消を応援してもらっているところなのだが、心配しているのは後継者の問題である。野菜を作ってもらえる若い担い手が減っている状況。直売所の品物も何種類か作らないと、直売所は成り立たない、だがそこまで手が回らない状況である。

(小島委員)

地産地消の取組としては、横浜市場内で神奈川県産の海藻や未利用魚などを使い、中華まんじゅうやハンバーガーなどを毎週土曜に開催される一般開放日や市場まつりで販売してきた。未利用魚とは、漁獲量が少なく、市場出荷が出来ず、サイズが小さすぎてスーパーや量販店、鮮魚専門店が販売を嫌がる、廃棄や肥料に回され

る魚たちである。

せっかく、漁師が獲っても、売れない、廃棄されてしまう魚の姿を間近で見て、捨てるのではなく、工夫すれば何とかなるのではと検討してきた。市場がある神奈川区内の小学校栄養士とよこはま学校食育財団と打ち合わせをし、未利用魚のさばが学校給食の食材として採用された。横浜市場の魚食普及推進協議会のメンバーが学校で出前講座をしながら、学校給食の食材として生徒と一緒に食べ、皆で考えながら、未利用魚や漁業の現状、未来、そして地産地消を学んできた。2年間で延べ40万食を児童、職員の方に、竜田揚げやみぞれあんかけの形で食べてもらった。

今月11月、中学校給食が地産地消月間となっていて、横須賀市長井漁協のイワシがかば焼きとして提供された。3万食を準備したが、テスト期間ということもあり、食べられたのは2万食だった。今どきの中学生は、かば焼きの調理法が人気で、美味しいと好評だったと聞いている。

#### <推進テーマ5：日本の食文化の継承>

(飯笹委員)

現在、中学校の給食のプロデュースをしている。

横浜らしい給食を作ってほしいということで、特に汁物食缶、温かい汁ものの提供についてプロデュースしており、横浜らしさを感じてもらえるような給食のレシピを開発している。例えば、横浜開港野菜を使用したスープなど、食文化のメッセージを込めたレシピを作っていきたいと思っている。

地産地消でJAさんや農家さんともつながりがあり、後継者問題は心配している。横浜中央市場も毎週使わせてもらっているが、働き方が変わってきたり、産地から直接購入したりということもあり、以前と比べると、横浜市場の活気がなくなってきた。市場は行くと、質のいいものがあり、全国の魚も集まってくるし、色々なものを購入できるので、横浜ガストロノミ協議会としては一緒に盛り上げていきたいと思っている。

#### <推進テーマ6：食の安全と環境に配慮した食育の推進>

(君塚委員)

目標13の「自ら判断する」について話したいと思う。

日本は、食品衛生の状況はとても良い。海外の人が日本に来て、寿司や刺身を食べ、お腹を壊さないことに驚いている。それだけ、安全なものを作るために、いろいろな仕組みや対策がされてきた。

自分が食べるために、食中毒を起こさないようにアナウンスをしていることが多いと思う。

私たち食品事業者は、人のために食品を作っているのだから、他人の命を預かっている。食中毒や食の安全を勉強して、万が一がないようにしている。自ら判断できるようにしていなければ、お客様に迷惑がかかる。食べる相手が食中毒にならないよ



	<p>うにするためには、例えばお弁当を作るときに、食品衛生ではどういうことに気をつけなければいけないか。自分が食中毒にならないようにするためには勿論だが、相手がならないようにするためにどうしたらよいか、ということを教育の中に入れていけば、自ら判断することができるようになるのではと思う。自分自身と相手のことを考えての両面から考えることが必要だと思う。</p> <p>目標 15 については、地産地消であれば輸送費がかからないことや、産地や生産者が分かっているならば、どういう作り方をしているかが分かっているから、そういったものを選ぶということが環境に配慮することになると思う。</p> <p>また、産地や農法等を表しているようなシール、表示等もあるので、そういうことを市民に教えることも目標を推進することになると思う。ただ、いろいろな表示があるので、どう教えるのがいいのかなと思うところもある。</p> <p>環境に関して考えていくには、国産や食の安全等、国際的な基準等を勉強した上で、偏らないように考えていった方がいいと思う。</p> <p>(金子部会長)</p> <p>天貝委員から、全体を通して、感想をお願いします。</p> <p>(天貝委員)</p> <p>各団体の取組を聞いて非常に参考になった。横浜市が目指す食育がなんとなく見えた気がする。</p> <p>医療の中で接する人の中には、砂糖をとり過ぎる、塩分をとり過ぎる等の過剰になってしまう人がいる。なかなか情報に触れることが出来ず日々を過ごしているため、そういう人の習慣は病気になるまで、継続されていく。健診等で引っかかった時に初めて振り返り、一から改善しなければならない。</p> <p>そういった状況にならないように、育ち学びの世代からしっかり情報を伝えていって、知識を増やしていく。そして知りたい人には、もっと深めていけるような作り付けになっているのは、素晴らしいと思う。</p> <p>健康や食育に関する知識が二極化しているという話があったが、知りたい人は深めてもらいたいし、そうでない人にも情報が渡り、全体がよくなっていくとよいと思う。</p> <p>(金子部長)</p> <p>議事(2) 「横浜市食育推進計画(第3期)の目標に関連する行政の取組について」はここまでとする。</p> <p>それでは、本日の検討会の検討は以上とし、進行を事務局に返す。</p>
閉会	<p>(事務局)</p> <p>金子 部会長をはじめ、委員の皆様には様々のご意見、ご助言をいただき、ありがとうございました。</p> <p>今年度の部会は今回が最終回となる。</p> <p>委員の皆様の任期だが、資料2『食育推進検討部会設置要綱』要綱第4条の規定により、令和7年3月31日で満了となる。</p>

	1月頃に、各団体、ならびに現委員あてに、委員を継続の有無について照会の連絡を行う。
資 料	<p>資料 1 健康横浜 2 1 推進会議 食育推進検討部会 委員名簿</p> <p>資料 2 食育推進検討部会設置要綱</p> <p>資料 3 記者発表資料（ハマの元気ごはん提供店登録制度を開始します）</p> <p>資料 4 「Wellness Port YOKOHAMA ～第3期健康横浜 2 1 いざ出航～」 実施報告</p> <p>資料 5 横浜市食育推進計画（第3期）指標⑰ 目標値の設定について</p> <p>資料 6 横浜市食育推進計画（第3期）の目標に関連する取組</p>